

Lio Pellegrini

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut

Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)

Hugo Spritz al Saint Germain
Moscow Mule

PRANZO

—••••• VENERDÌ 4 OTTOBRE 2024 —•••••

Antipasti

Uovo fritto, radicchietto fine al cipollotto, crema al formaggio e punte d'asparagi. € 26

Zuppetta di piccole cozze bouchot (*dalla costa Nord atlantica della Francia*) € 27

Insalata di ovoli e gruyere. € 39

Tartelletta tiepida con insalata d'anatra tartufata e uovo barzotto. € 32

Gran crudo di tonno, scampo, pesce spada, alice, ricciola, ostrica, gamberi e calamari. € 46

Fichi, funghi porcini e foie gras. € 31

Caviale fresco sul purè di patate e sull'uovo di Paolo Parisi, leggermente strapazzato. € 57

Insalata di puntarelle, scampetto, gamberetti, salmone e croccante di carciofi. € 30

In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011

1 pesci 2 molluschi 3 latticini 4 glutine 5 frutta a guscio 6 crostacei 7 arachidi 8 lupini 9 uova 10 solfiti 11 soia 12 sesamo 13 senape 14 sedano

vi invitiamo a segnalare vostre intolleranze o allergie alimentari.

Primi Piatti

Linguine coi gamberi gobbetti. € 33

Spaghetti con telline e bottarga dolce di muggine. € 33

Tagliolini con tartufo bianco. € 60

Reginette con piccione e foie gras. € 30

Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 36

Due zuppe insieme: € 30

-zuppa di cipolle rosa delle Cevennes (Massiccio Centrale francese) e crostino al Brie di Meaux

-zuppa toscana di verdure col cavolo nero

Secondi Piatti

Trippa in umido alla fiorentina. € 28

Aragosta alla catalana, per due persone. cad. € 65

Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con olivette liguri e patate. € 51

Fritto, per due persone, di scampi, totani, fiori, calamari, gamberi, polpo, latterini, calamaretti e verdure. cad. € 45

Gorgonzola di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi, tartufo bianco e funghi porcini fritti. € 60

Scampi dell'Adriatico cotti in padella con succo d'agrumi. € 55

Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati. € 30

Costolette d'agnello "scottaddito", salsa al miele. € 37

SEGUE LISTA FORMAGGI E DOLCI

I Formaggi

Presenza dei seguenti allergeni: 3-5-10

Assortimento con 8 varietà di formaggi, noci, confettura di casa, uva e fichi secchi. € 25

Pecorino toscano ai ferri. € 18

I dolci

Presenza dei seguenti allergeni: 3-4-5-7-9-10

cad. € 13

Cantucci di casa alle mandorle, col Vin Santo.

Sorbetto di limoni naturali con succo d'uva Isabella.

In ogni dolce, presenza di uno o più allergeni tra seguenti: 3-4-5-7-9-10

cad. € 16

Crostata calda di fichi, oppure di piccoli frutti di bosco.

L'altra crostata di pere e nocciole.

Tarte tatin singolare.

Tiramisù.

Smalto giallo (*crema cotta passato di kaki, cioccolato, sorbetto, e gelato alla stecca di vaniglia*).

Fichi caldi al Porto e gelato mantecato.

Flambè caldo di fragole sul gelato mantecato alla stecca di vaniglia.

“Coppa ricca”: *gelato alla stecca di vaniglia, caffè, croccantini, cialde, amarene, cioccolato, fichi secchi, nocciole.*



Wifi: Liopellegrini2020



Carta dei Vini



Gli oggetti d'arredo esposti ristorante sono in vendita.

Su richiesta è possibile consultare i cataloghi, oppure on line, coi prezzi

vi invitiamo a segnalare vostre intolleranze o allergie alimentari.